



Encépagement : 80% grenache – 20% mourvèdre

Grape Varieties : 80% grenache – 20% mourvedre.

Sols : Argilo-calcaire Galets roulés

Soil : Chalky clay – Pebbles

Rendement : entre 25 et 28hl/ha

Yield : Between 25 and 28 hl/ha

Vinification : eraflage 100% - vinification traditionnelle en cuves bétons. Aucun ajout de SO2 durant les vinifications.

Wine-making : De-stemming 100%. Vinification in concret tank. No sulfite during the vinification.

Eleavage : 15 mois Barriques 228L Pas de collage, ni de filtration à la mise en bouteille.

Maturing: 15 months in barrels (228 liters). No fining, no filtration for bottling.



Commentaires dégustation :

Sur une base de très jolis Grenache enrichies de Mourvèdre, le nez s'exprime sur des notes de fruits confits, garrigues et épicés. La bouche est ample et onctueuse, entre fraîcheur et persistance aromatique. Un vin tout en finesse pour accompagner tous vos plats à forte expression.

A beautiful base of Grenache enriched with Mourvèdre. The nose is an exotic and earthy mixture of candied fruit and spices. In the mouth, the wine is full bodied, yet balanced. The tannins are firm and ripe, giving this wine a long and pleasant finish. Drinks well upon release, can be cellared for additional complexity.